

RINGKASAN

EVANDA BELLA ERSALINA. *Good Manufacturing Practice* pada Produksi Udang Vannamei Beku (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sidoarjo. Dosen Pembimbing M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP., M.P., M.Sc.

Udang vannamei merupakan salah satu spesies udang dengan tingkat permintaan pasar yang tinggi. Sebagian besar ekspor udang vannamei di Indonesia berupa udang yang dibekukan. Proses pembekuan yang dilakukan merupakan salah satu upaya pemenuhan permintaan udang segar yang berkualitas di pasar luar negeri. Namun, terdeteksinya residu antibiotik, *chlorin*, logam berat serta mikroba patogen sering menjadi permasalahan ekspor udang. Hal tersebut dapat mengakibatkan penolakan udang, menurunnya permintaan pasar serta hilangnya kepercayaan konsumen. Pengendalian mutu selama proses pengolahan, sanitasi pekerja dan lingkungan industri merupakan faktor-faktor penting yang dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Salah satu tindakan pengendalian mutu dalam suatu perusahaan adalah dengan adanya penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang merupakan dasar untuk menentukan fasilitas proses produksi, metode, praktek dan kontrol yang digunakan untuk mengolah produk makanan yang aman dalam kondisi sanitasi. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui *Good Manufacturing Practice* pada Produksi Udang Vannamei Beku (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sidoarjo.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018 di PT. Graha Makmur Cipta Pratama, yang bertempat di Jalan Industri No. 29A, Desa Sukorejo, Kecamatan Buduran, Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode kerja, yaitu metode deskriptif dengan pengumpulan data primer yang diperoleh dari partisipasi aktif, hasil observasi dan wawancara, serta pengumpulan data sekunder dari studi pustaka.

Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Graha Makmur Cipta Pratama (PT. GMCP) sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan GMP, yaitu Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER1712010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*) terdiri dari lokasi dan lingkungan pabrik, tata letak pabrik, bangunan, penyediaan dan pemeliharaan fasilitas, alat produksi, bahan, tahapan produksi, laboratorium, produk akhir, hygiene karyawan, dan pengendalian proses.